SNI

SNI 6161.1:2011

Standar Nasional Indonesia

Fillet ikan ekor kuning (*Caesio erythrogaster*) beku - Bagian 1: Spesifikasi

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2011

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi i
Prakata ii
1 Ruang lingkup 1
2 Acuan normatif 1
3 Istilah dan definisi 1
4 Syarat bahan baku dan bahan penolong 1
5 Penanganan dan pengolahan 2
6 Teknik sanitasi dan higiene 2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan 2
8 Pengambilan contoh 2
9 Cara uji 2
10 Pengemasan 3
11 Pelabelan 3
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian sensori fillet ikan ekor kuning beku 4
Bibliografi 6

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan 2
Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori *fillet* ikan ekor kuning beku 4

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2011

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas *fillet* ikan ekor kuning beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi SNI 01-6161.1-1999, *Fillet ikan ekor kuning beku.*

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu :
- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis, dan terakhir disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 4 Nopember 2009 di Bogor. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
3. Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan dan amandemen Undang-undang No 45 tahun 2009.
4. Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Peraturan Pemerintah No.28 tahun 2004, Keamanan Mutu dan Gizi Pangan
7. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
8. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
9. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 22 Maret 2010 sampai dengan 22 Mei 2010 dengan hasil akhir RASNI.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2011

Fillet ikan ekor kuning (*Caesio erythrogaster*) beku - Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi *fillet* ikan ekor kuning beku.

Standar ini berlaku untuk *fillet* ikan ekor kuning beku dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

SNI 2326:2010, *Metode pengambilan contoh pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 1: Penentuan Coliform* dan *Escherichia coli pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan.*

SNI 2332.6:2009, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 6: Penentuan parasit cacing pada produk perikanan.*

SNI 2346:2011, *Petunjuk pengujian oragnoleptik dan atau sensori pada produk perikanan.*

SNI 2354.5:2011, *Cara uji kimia – Bagian 5: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) dan kadmium (Cd) pada produk perikana*n.

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia – Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan.*

SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji fisika-Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan.*

SNI 6161.2:2011, *Fillet ikan ekor kuning beku-Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 6161.3:2011, *Fillet ikan ekor kuning beku-Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

3 Istilah dan definisi

3.1

***fillet* ikan ekor kuning beku**

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku ikan ekor kuning yang mengalami perlakuan pembekuan

4 Syarat bahan baku dan bahan penolong

4.1 Bahan baku *fillet* ikan ekor kuning beku, memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 6161.2:2011.

4.2 Bahan penolong yang digunakan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

© BSN 2011

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

5 Penanganan dan pengolahan

Penanganan dan pengolahan *fillet* ikan ekor kuning beku sesuai SNI 6161.3:2011.

6 Teknik sanitasi dan higiene

6.1 Penanganan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, pendistribusian dan pemasaran *fillet* ekor kuning beku dilakukan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan teknis sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

6.2 Produk akhir harus bebas dari benda asing yang mengganggu kesehatan manusia.

7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a Sensori	Angka (1-9)	Minimal 7
b Cemaran mikroba		
- ALT	koloni/g	Maksimal $5,0 \times 10^5$
- *Escherichia coli*	APM/g	< 3
- *Salmonella*	per 25 g	Negatif
- *Vibrio cholerae*	per 25 g	Negatif
- Parasit*	ekor	0
c Cemaran kimia*		
Kadmium (Cd)	mg/kg	Maksimal 0,05
Merkuri (Hg)	mg/kg	Maksimal 0,5
Timbal (Pb)	mg/kg	Maksimal 0,2
d Fisika		
Suhu pusat	°C	Maksimal -18
CATATAN *) bila diperlukan		

8 Pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010.

9 Cara uji

9.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 2346:2011, Penilaian sensori sesuai Lampiran A.

9.2 Mikrobiologi

- *Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332.1-2006.
- *Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006.
- ALT sesuai SNI 01-2332.3-2006
- *Vibrio cholerae* sesuai SNI 01-2332.4-2006.

© BSN 2011

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

- Parasit sesuai SNI 2332.6:2009.

9.3 Kimia

- Timbal dan kadmium sesuai SNI 2354.5:2011.
- Merkuri sesuai SNI 01-2354.6-2006.

9.4 Fisika

Suhu pusat sesuai SNI 01-2372.1-2006.

10 Pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 6161.3:2011.

11 Pelabelan

Setiap kemasan produk *fillet* ikan ekor kuning beku yang akan diperdagangkan diberi label dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan dan sesuai dengan ketentuan label dan iklan pangan. Pelabelan sesuai SNI 6161.3:2011.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian sensori fillet ikan ekor kuning beku

Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori *fillet* ikan ekor kuning beku

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh				
		1	2	3	4	5
A Dalam keadaan beku						
1 Kenampakan						
• Lapisan es rata, bening, cukup tebal pada seluruh permukaan	9					
• Lapisan es rata, bening, cukup tebal, ada bagian yang terbuka 10 %	8					
• Lapisan es tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 20 % - 30 %	7					
• Lapisan es Tidak rata, bagian yang terbuka sebanyak 40 % - 50 %	6					
• Banyak bagian lapisan es yang terbuka 60 % - 70 %	5					
• Banyak bagian lapisan es yang terbuka 80 % - 90 %	3					
• Tidak terdapat lapisan es	1					
2 Pengeringan (*Dehidrasi*)						
• Tidak ada pengeringan pada permukaan produk	9					
• Pengeringan pada permukaan produk 10 %	8					
• Pengeringan pada permukaan produk 20 % -30 %	7					
• Pengeringan pada permukaan produk 40 % - 50 %	6					
• Pengeringan pada permukaan produk 60 % - 70 %	5					
• Pengeringan pada permukaan produk 80 % - 90 %	3					
• Seluruh bagian luar produk tampak mengering	1					
3 Perubahan warna (*Diskolorasi*)						
• Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk.	9					
• Perubahan warna pada permukaan produk 10 %	8					
• Perubahan warna pada permukaan produk 20 % - 30 %	7					
• Perubahan warna pada permukaan produk 40 % - 50 %	6					
• Perubahan warna pada permukaan produk 60 % - 70 %	5					
• Perubahan warna pada permukaan produk 80 % - 90 %	3					
• Perubahan warna menyeluruh pada permukaan produk	1					

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Tabel A.1 (lanjutan)

Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh				
		1	2	3	4	5
B Sesudah pelelehan (*Thawing*)						
1. Kenampakan						
• Utuh, bersih warna putih kemerahan, cemerlang, linea lateralis merah sangat cemerlang tidak terbelah.	9					
• Utuh, bersih warna putih kemerahan, linea lateralis merah kurang cemerlang, tidak terbelah.	7					
• Utuh, kurang bersih warna krem kecoklatan, kusam, linea lateralis krem kecoklatan, terbelah.	5					
• Utuh, kurang bersih, warna krem coklat kusam, linea lateralis coklat kusam, terbelah.	3					
• Utuh, kurang bersih, warna coklat sangat kusam, linea lateralis coklat kusam, terbelah.	1					
2 Bau						
• Segar, spesifik jenis.	9					
• Segar, agak netral.	7					
• netral.	5					
• Sedikit busuk.	3					
• Busuk.	1					
3 Tekstur						
• Kompak, elastis.	9					
• Cukup elastis agak terutama bagian lunak	7					
• Kurang elastis, lunak	5					
• Tidak elastis, mudah terurai.	3					
• Lunak, sangat mudah terurai.	1					

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Bibliografi

Regulation European Commission (EC) No 1881/2006, Section 3: Heavy metals - official journal of the European communities, Annex I.

Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan.Tahun 1997.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2011

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2011

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id

© BSN 2011